

「ふるさと納税」で葛巻町を応援しませんか？

令和4年度のふるさと納税による寄付額は1,855万円で、令和3年度より78万円増加しました。いただいた寄付金は「森林保全」や「新エネルギー導入」に関する事業など、まちづくりに活用されます。

ふるさと納税の手続きは次のとおりです。全国からの応援をお待ちしています。また、町民の皆さんもふるさと納税のPRにご協力をお願いします。



寄付額1万円の返礼品の一例

■役場窓口での申し込み

備え付けの申込用紙に記入し、その場で現金で納めることができます。お盆期間中も受け付けていますので、帰省した人などはこの機会をご利用ください。

▷受付窓口 いらっしやい葛巻推進課
(くずま〜る4階)

▷受付時間 8時30分〜17時15分(平日)

■インターネット受付サイト

各種サイトから希望の納税額、返礼品、支払い方法などを画面の指示に従い選択してください。支払いはクレジットカードのほか郵便振替、各種電子決済も利用できます。



楽天ふるさと納税



さとふる



ふるさとチョイス

■寄付者の皆さんからのメッセージ

- ▷今年も応援しています。葛巻の牛乳やヨーグルト、ワインが大好きです！(東京都/女性)
- ▷次世代のために豊かな自然環境を守る葛巻町を応援します。(東京都/男性)
- ▷酪農家を支える取り組みを一層ご尽力され、農家さんが安心できる取り組みを応援しております。(青森県/男性)

☎いらっしやい葛巻推進課 ☎65-8983

帰省者の皆さんへ

Uターンの相談に応じています！

■お盆期間中も相談に応じています

いらっしやい葛巻推進課では、お盆期間中もUターン相談に応じています。帰省の機会を活用し、窓口で担当者に直接ご相談ください。

▷相談受付 いらっしやい葛巻推進課
(くずま〜る4階)

▷受付時間 8時30分〜17時15分(平日)

■いわておかえりサマーキャンペーン

県では、岩手で働く魅力をPRする「いわておかえりサマーキャンペーン」を実施します。

期間中に県公式の就職情報サイト「シゴトバクラシバいわて」に新規登録した県外在住の方に、抽選で「いわて牛五ツ星」などをプレゼントします。

期間：8月1日(火)〜31日(木)

☎県定住推進・雇用労働室 ☎019-629-5588



シゴトバクラシバいわて

▶Uターンに関するアンケート

盛岡広域振興局では、Uターンのニーズ把握を目的としたアンケートを実施します。アンケートは8月上旬に全世帯に配布しますので、対象となる人はご協力をお願いします。



盛岡広域振興局ホームページ

【対象者】

- ①町出身で現在県外にお住まいの方の親、祖父母
- ②町出身で現在県外にお住まいの方

☎盛岡広域振興局経営企画部経営推進課

☎019-629-6510



祝百寿

淡淵ハツさんが100歳に



カメラに向かって手を振るハツさん

7月2日、淡淵ハツさん(田子)が100歳の誕生日を迎え、鈴木重男町長が施設を訪問し祝い状と祝い金、花束を贈りました。
ハツさんは大正12年生まれ。町内の土木事業所で働きながら4人の子どもを育てたそうです。県外から駆け付けた三女の北川和枝さんは「とにかく働き者の母でした。優しくて怒られた記憶はありません」と振り返ります。
現在は施設の職員に見守られながら穏やかに暮らすハツさん。自分で箸を持って食事をして、体操の時間には積極的に参加しているそうです。
久しぶりに会う家族の顔を見て涙ぐむ様子を見せたハツさんでしたが、周囲からお祝いの言葉が掛けられると手を振って応えていました。

3店舗が新商品を発表

冷やし くずまき鍋

この夏から、茶香、みもれ、リペロの3店舗で「冷やし くずまき鍋」が提供されます。第3セクター各社と併せて6種類の冷やし くずまき鍋が味わえるようになり、さらなる食の魅力発信に期待がかかります。

監修 小野寺 恵さん

(料理研究家・盛岡市)

冷たい麺料理は麺とスープの一体感がポイントです。各店舗が、いつも来てくれるお客様のことを考えて温かい気持ちで開発に取り組み、間違いなくおいしい鍋に仕上がりました。ぜひ味わってください。



茶香(遠藤 中さん) ☎:66-2326



みもれ(澤田 純一さん) ☎:66-2932



リペロ(角地 政美さん) ☎:66-3123

くずまき牛乳鍋焦がし醤油仕上げ

冬の鍋と同様に、葛巻町産の牛乳とひぼがはつを使用し、サラダ風に仕上げました。焦がし醤油でスープの味を引き締め、冷たい具材の上で溶かしたチーズもポイントです。



みもれ風スパイシーカレー鍋

夏にぴったりの、スパイシーであっさりしたカレーのスープです。葛巻町産の野菜をたっぷり使用し、麺には店ではこれまで使ってこなかった中華麺を使用しています。



こくまるピリ辛冷麺

冬の鍋が好評だったので、夏も同じく自家製の豆乳を使用したピリ辛スープにしました。麺はモチモチ感のある冷麺です。冷たくさっぱりとしたメニューになりました。

